

報道関係各位

令和元年8月21日

株式会社ヘルスター

毎日でも食べたい！白米の新しい食のスタイル。

長崎県発の「腸活米®（ちょうかつまい）」が  
クラウドファンディングにエントリーしました。

株式会社ヘルスター（所在地：〒850-0057 長崎県長崎市大黒町10-10 こころビル6階612号室 代表取締役/林田 真明）は、出島(新たな価値や文化の発信源)とトンボロ(島と島を繋ぐ自然現象)の意味を掛け合わせて「出島トンボロ」という屋号のもと、未だ認知されていない素材や技術に光を当て、ここで生まれる新たな価値と豊かな生活を繋ぐ活動をしています。

私たち、ヘルスターは、日々、取扱う各素材や技術が抱える社会課題に対して向き合っておりますが、いま取り組んでいるテーマが日本人の一番身近な食べ物「お米」です。

食の欧米化に伴う、米消費の減少、米文化の衰退にちょっと待った!  
お米本来の魅力とその可能性をもっと引き出して味わって頂きたい。  
全国の素材と文化を繋げ、画期的な製品・サービスを創出し、新しい  
価値を発見し続けています。



出島トンボロ

## 長崎県から発信！お米の食文化復活への切り札「腸活米®」

この度、ヘルスターがクラウドファンディングにエントリーしたのは、毎日食べるお米で腸内環境の改善を助ける、日本初の「腸活米®」を応援していただけたプロジェクトです。

「腸活米®」を食べていただくことで、お米の食文化復活を応援していただけませんか？



## 「腸活米®」は、長崎県産の特別栽培米ヒノヒカリというお米がベースです。

一粒ひと粒にオリゴ糖蜜を使用してコーティングする特許技術により、長崎県産の特別栽培米ヒノヒカリというお米一粒一粒に腸活成分である「梅の花乳酸菌」「おからパウダー」をコーティングすることに成功しました。 食感は、美味しい白米です。でもこのお米をお茶碗 1 杯食べるだけで、本来、摂ることができる栄養素はもちろん、更に乳酸菌までたっぷり摂れて、自然に腸内環境をサポートできるのが、「腸活米®」です。

無洗米ですので、手軽に炊いていただけます。たくさん食べられないという少食の方、栄養が偏りがちな方、シニアやお子様の食に悩む方に、無理なくお米で腸活に役立ててほしい！そして「家族みんな同じものを食べ、家族みんなの健康をサポートしたい！」そんな願いを込めて開発いたしました。



「ご飯 1 杯で乳酸菌約 100 億個が摂れる！」機能性米、「腸活米®」を今後日本全国に拡げていきたいと思います。そのために、食べていただくことで支援していただきたいと、この度クラウドファンディングという方法で、まだまだ知られていない、この「腸活米®」を皆様へお伝えすることにいたしました。

ご賛同いただける方は、ぜひ 2019 年 8 月 21 日にエントリーするクラウドファンディングサイト「makuake」をご覧ください。

[https://www.makuake.com/project/chokatsu\\_mai/](https://www.makuake.com/project/chokatsu_mai/)

□プロジェクト内容：腸活米の 3 種のセットのいずれかをご購入してください。

- 1) 週 1 日の腸活米セット（腸活米 150g × 4 パック）3,000 円(税込) 送料込み
- 2) 週 3 日の腸活米セット（腸活米 150g × 12 パック）7,500 円(税込) 送料込み
- 3) みんなの腸活米セット（腸活米 500g × 4 パック）12,000 円(税込) 送料込み

□目標金額：30 万円

商品の問い合わせ先：株式会社ヘルスター ☎ 0120-556-982(こころ くぱり)

〒850-0057 長崎市大黒町 10-10 こころビル 6 階 612 号室